

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten. | Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 44. Bromberg, den 4. November 1934.

Vorbereitungen für den Winter.

Obstbaumpflanzungen können, solange der Boden noch offen ist, ohne Bedenken ausgeführt werden. Zum Schutz der Wurzeln gegen Frost werden die Baumscheiben mit Dünger, Laub oder Torfmull belegt; dieser wird auch bei der Pflanzung selbst benutzt und der Erde beigemengt.

Mit der winterlichen Baumpflege und dem Winterschnitt wird begonnen.

Besondere Aufmerksamkeit erfordert die Schädlingsbekämpfung. Alle Obstbäume sind noch einmal auf Blutlaus durchzusehen. Fruchtmumien und Raupennester sind zu entfernen und zu verbrennen; auch aller sonstige Abfall kranker Baumteile. — Wo etwa noch keine Leimringe gegen den Frostspanner angelegt sind, muß das sofort nachgeholt werden. Auch die Baumpfähle müssen einen Leimgürtel erhalten. Das Auftreten des Frostspanners ist besonders dort häufig, wo die Bäume im Grasland stehen. Wo der Boden häufiger durch Hacken bewegt wird, ist die Gefahr geringer.

Durch gründliches Bearbeiten des Bodens unter Schonung der Wurzeln und durch gleichzeitiges Unterbringen von Kompost, verrottetem Stalldung und Kunstdünger können die Obstbäume im Wachstum und im Ertrag gefördert werden.

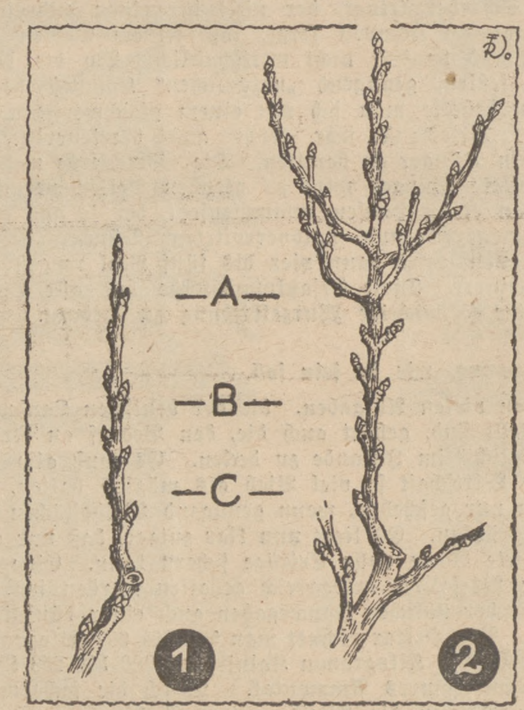
Pfirsich- und Aprikosenbäume an Spalierwänden erhalten einen Winterschutz mit Reisig. — Die Weinreben sind jetzt zu schneiden, weil beim Frühjahrsschnitt der Wein stark „blutet". Der Weinschnitt erfolgt auf Zapfen und Schenkel, — die Zapfen auf 2 Augen, die Schenkel auf 4—6 Augen. Die Zapfen sind die fruchttragenden Teile; der Schenkel ist die eigentliche Rebe, an der die Zapfen sich bilden sollen.

Die Obstlagerräume sind öfters nachzusehen, denn gerade jetzt gibt es die meisten faulenden Früchte, die sorgfältig auszulesen sind. Die Temperatur ist möglichst niedrig, aber nicht unter Null, zu halten. Durch Öffnen oder Schließen der Fenster hat man es in der Hand, die Wärmegrade auf möglichst gleicher Höhe zu halten. Ist die Luft zu trocken, so besprengt man den Boden oder stellt ein Gefäß mit Wasser auf. Im umgekehrten Falle, also bei zu feuchter Luft, entzieht frisch gebrannter Stückkalk die überschüssige Feuchtigkeit. — Da es in vielen Haushaltungen zur Obstlagerung an Raum fehlt, sei darauf hingewiesen, daß die Aufbewahrung von Früchten auch in Kisten mit trockenem, geruchfreiem Torfmull erfolgen kann. Dieses Verfahren kommt besonders für die späten Sorten in Betracht.

Gartenbauinspektor K.

Wirkung des Rückschnittes auf einen Leitast.

Es gibt noch immer viele Obstbautreibende, die wohl gut ausgebildete Obstbäume besitzen, aber an ihnen nicht schneiden möchten. Das wichtigste ist zunächst das Baumgerüst, das von einzelnen Leitästen gebildet wird. Der Einfluß des winterlichen Rückschnittes ist von so durchgreifender Wirkung, daß man sich bereits im folgenden Jahre von dem Erfolge überzeugen kann. Die Formobstbäume müssen einem dauernden Schnitt unterzogen werden; sie erhalten einen Frühjahrs- und Sommerschnitt in der Zeit von Mai—Juni bzw. August—Anfang September.



Der Winterschnitt ist eigentlich nichts anderes als eine Ergänzung des Schnittes während des Wachstums — mit dem Unterschiede, daß Leitäste nur im Winter geschnitten werden. Das geschieht am besten gleich nach dem Laubabfall, damit die noch im Umlauf befindlichen Nährstoffe sich dort ablagern, wo sie erwünscht sind und der Blüten- oder Triebbildung dienen sollen.

Warum Leitäste — von anderen Baumorganen, die ebenfalls eine Behandlung erfordern, soll hier nicht gesprochen werden — geschnitten werden müssen, zeigt das Bild. Links sieht man einen Leitast vor dem Austrieb im Frühjahr, rechts nach dem Austrieb im Herbst. Feststehenden Gesetzen gemäß ist der Austrieb aus den oberen Augen am stärksten. Der Saftdruck erzeugt starke Triebe und Spieße. Bei b ist gemäßigter Saftdruck; er führt zur Kräftigung der Knospen und bringt Blüten. Bei c ist der geringste Saftdruck; er bewirkt Rückbildung der Knospen. Wie das Bild deutlich zeigt, entsteht an dem Ast eine größere Kahlstelle. Abgesehen davon, daß ein Ast sich nur durch Seitentriebe verstärken kann, fehlt das erwünschte Fruchtholz. Der Nachteil des Nichtschneidens tritt klar in Erscheinung. Ka.

*

Der Apfelbaum treibt ins Holz . . .

Wenn Apfelbäume übermäßig ins Holz treiben, geschieht das auf Kosten des Ertrages. Hier kann oft durch Wurzelschnitt Abhilfe geschaffen werden. Etwa 80 Zentimeter rings um den Stamm hebe man einen Graben aus und schneide alle Wurzeln, die bloßliegen, mit einem scharfen Messer glatt ab. In der Folge werden dann die Bäume wohl weniger treiben, aber dafür mehr Fruchtaugen ansetzen. Man wird im nächsten Jahre mit einem wesentlich gesteigerten Ertrage rechnen können.

*

Bewässerung der Obstbäume im Untergrund.

Es ist eine alte Erfahrungstatsache, daß selbst in einem armen Erdreiche schöne, kräftige Bäume heranwachsen, sofern es ihnen nie an der nötigen Feuchtigkeit mangelt. Wasser ist für die Obstbäume fast wichtiger als die sonstige Nahrung. Vor allem leiden die Apfelbäume sehr leicht unter Wassermangel, da ihre Wurzeln zumeist seitwärts und flach wachsen und so die Trockenheit zuerst verspüren. Von unschätzbarem Vorteil ist die Bewässerung der Obstbäume im Untergrund. Zu diesem Zwecke legt man sich folgende einfache Bewässerungsvorrichtung an: Unter der Kronentraufe bringt man je nach der Größe des Baumes zwei bis acht Bohrlöcher an, steckt in diese große Mineralwasserkrüge, deren Hals und Henkel man zuvor abgeschlagen und deren Boden man eingedrückt hat als Mundstück so hinein, daß sie noch 10 Zentimeter über den Erdboden ragen. Nach der Füllung mit Wasser verdeckt man die Krüge zum Schutze gegen das Hineinkriechen von Ungeziefer und gegen Verstopfen, indem man irgend einen passenden, dicht schließenden Gegenstand darüber deckt.

Landwirtschaftliches.

Achtet auf die Wintersaaten!

Die Wintersaaten bedürfen zur Erzielung guter Feldfrucht einer dauernden Beobachtung und Pflege. Alle feindlichen Einfüsse sind nach Möglichkeit zu beseitigen, oder doch wenigstens zu mäßigen. Man habe Obacht darauf, daß niemals Wasser auf den Wintergetreidefeldern stehen bleibt. Jede etwa überfrorene Schneedecke muß gebrochen werden, damit die Saaten nicht ersticken. Auf rechtzeitige Kopfdüngung mit Chilesalpeter ist im Bedarfsfalle zu achten.

Guter Ersatz für Komposterde.

Ein Schrebergärtner, der nicht für einen ausreichenden Vorrat an Kompost sorgt, läßt seinem Garten viel entgelten und handelt nicht wirtschaftlich. Wo die Möglichkeiten fehlen, genügend „natürlichen" Kompost heranzuschaffen, behelfe man sich mit einem gleichwertigen Ersatzmittel; dieses ist sehr leicht aus Gartenerde und verrottetem Dünger zu bereiten. Die Gartenerde und der halbverrottete Dünger wird zu gleichen Teilen vermischt, indem man einen Haufen zusammensetzt, der je aus einer Lage Gartenerde und halbverrottetem Dünger besteht. Dieser Haufen wird dann vier bis fünf Mal umgestochen und zerkleinert. Diese Ersatzkomposterde hat alle Eigenschaften, die so wichtige Wurzelbildung zu fördern.

Wiesendüngung, wie sie sein soll.

Zu den vielen Aufgaben, die der deutschen Landwirtschaft gestellt sind, gehört auch die, den Bedarf an Frischfleisch möglichst im Inlande zu decken. Es muß also jede bäuerliche Wirtschaft so viel Vieh als möglich halten, das aber kann nur geschehen, wenn genügend Weideflächen zur Verfügung stehen. Es liegt nun klar zutage, daß nur eine gut genährte Wiese volle Erträge sichern kann. Eine gut gepflanzte Wiese, die ertragreich gehalten werden soll, bedarf neben der üblichen Jauchegaben auch einer künstlichen Düngung. Pro Hektar rechnet man 500 bis 600 Kilogramm Thomasmehl, 600 Kilogramm Kainit und 200 bis 250 Kilogramm schwefelsaures Ammoniak. Durch die sachgemäße Düngung erfahren die Wiesen einen Mehrertrag um 25 bis 40 Prozent. Somit ist dem Landwirt die Möglichkeit geboten, auch mehr Vieh zu halten. Dies allein würde die Mehrkosten, die sich aus der verstärkten künstlichen Düngung ergeben, bei weitem aufwiegen.

Geflügelzucht.

Japanische Zwerge (Chabos).

Was fällt uns am Bau der japanischen Zwerghühner auf? Vor allem wohl der mehr als kurze, dabei aber doch breite Rücken. Wo gibt es noch Zwerghühner mit so breiter, voller Brust? Nirgends! Sehen hat unser weißer Hahn; die ganz kurzen Läufe und Schenkel aber sind in Federn eingebettet, obwohl die gelben Läufe nackt sind. Drollig sieht sich doch der Schwanz an! Senkrecht steht er hoch. Eigentliche Sicheln hat er nicht, wohl aber lanzettförmige Säbelfedern; die längsten von ihnen haben ähnliche Stützfedern in reicher Zahl. Die Spitzen der



Schwingen streichen über den Boden weg. Auf dem verhältnismäßig kleinen Kopfe sitzt ein hoher, gut geschnittener Kamm. Ich erwähne, daß er im Gegensatz dazu bei der Henne recht niedrig ist, manchmal sich dabei doch noch etwas zur Seite neigt. Zu beachten sind das hochrote, federfreie Gesicht und die roten, rundlichen Ohrscheiben. Bei dem hier vorgeführten Hahn sind sie reichlich lang. Nicht wahrnehmen können wir, daß das Hinterteil der Chabos sehr breit und flaumreich ist und daß der Unterrücken beim Hahn üppigen Sattelbehang hat.

Die japanischen Zwerge sind — und zwar in allen Farbenschlägen — zutraulich und zahm. Sitzen sie auch oft eingezogen, wie träumerisch da, so werfen sie doch keck den Kopf bis an den Hals zurück, wenn es z. B. gilt, ihre Küchlein gegen Hunde oder Katzen zu schützen, auch zu verteidigen. Dann sind sie ohne Furcht und gehen tapfer auf den Feind los. Untereinander, sowie mit anderen Hühnern, sind diese Kleinen äußerst verträglich. Es macht also gar keine Mühe, bei den Hennen mehrere Hähne gemeinsam zu halten.

Trotz ihrer Zierlichkeit sind die Chabos, wie Professor Seelig sagt, der einer ihrer ersten Züchter war, „hart wie ein Landhuhn". Allerdings sind sie vor durchdringendem Regen möglichst zu schützen. Solange die Küchlein, die erst recht gegen Nässe ziemlich empfindlich sind, noch von der Mutter betreut werden — und das werden sie sehr lange — geschieht ihnen natürlich nichts. Eine sorgsamere Führerin als die Chaboglocke kann man sich nicht gut vorstellen. Schon auf den Eiern sitzt sie unbeweglich und läßt sich durch nichts stören. Oft leistet ihr der Hahn dabei Gesellschaft. Er steht nicht nur neben dem Neste, sondern gluckt sich wohl auch mit auf den Nestrand. Späterhin scheint es ihm Spaß zu machen, ab und zu stundenlang auch Küchlein unter sich zu nehmen. Wie die ausgewachsenen Zuchthühner der Chaborasse kein besonderes Futter nötig haben, so gilt dies auch für die heranwachsende Nachzucht.

Trotz ihrer Breite sind die Chabo's sehr klein. Von der obersten Kammspitze an gemessen soll der Hahn nicht höher sein als 25 Zentimeter, die Henne ist nur 15 Zentimeter hoch. Der Hahn wiegt 550 bis 600 Gramm, die Henne 400 bis 450 Gramm. Bei diesen Zwergen kann man natürlich nicht auf viele Eier rechnen. Immerhin macht sich ihr Futter durch die 30 bis 35 Gramm wiegenden Eier bezahlt. Paul Hohmann.

Die Tauben brauchen Sand und Salz!

Wer Tauben bei ihrem Tun beobachtet, muß nicht selten die Feststellung machen, daß die Tiere an Mauern picken. Es ist dies für die Tiere ein Naturbedürfnis, das zur Reinigung des Magens dient. Haustauben, die nicht ins Feld fliegen, sind sehr dankbar, wenn man ihnen im Schlage dafür Ersatz bietet. Zu diesem Zwecke füllt man die Untertasse eines großen Blumengeschirrs mit reinem weißen Flußsand, vermengt ihn mit Salz und begießt die Mischung mit Wasser. Dieses löst das Salz auf, das dann mit dem Sand beim Trocknen eine mäßig harte Masse bildet, die von den Tauben gern weggepickt wird. Diese eVigabe sollte kein Taubenzüchter seinen Tieren vorenthalten.

Eichelfutter für Hühner.

Eicheln reicht man eigentlich nur den Schweinen. Die Verwendungsmöglichkeit dieser billigen Nahrung ist aber keineswegs auf die Borstentiere beschränkt; auch als Hühnerfutter haben sich die Eicheln bewährt. Sie haben vor allem eine schätzungswerte Eigenschaft; sie regen die Hühner zum Eierlegen an. Zu diesem Zwecke läßt man die gesammelten Eicheln in einem Backofen dörren und zu Mehl vermahlen. Man fügt dem gewöhnlichen Futter eine kleine Portion dieses Mehls in feuchtem Zustande bei, oder streut es über Tischabfälle von Fleisch und Kartoffeln, rührt das Futter gut durcheinander, damit das Eichelmehl daran haften bleibt und reicht es den Tieren möglichst warm. Zweckmäßiger aber ist folgende Fütterungsmethode: man bereite aus dem Eichelmehl einen Teig mit warmem Wasser, forme hier von Semmeln und trockene diese im Backofen. Dieses Gebäck wird dann vor dem Gebrauche aufgelöst und dem Futter beigemischt; die Hühner nehmen dieses Eichelfutter sehr gern.

Viehzucht.

Die Temperatur im Schafstalle.

Auf die Temperatur in den Schafställen muß im Winter besonders acht gegeben werden, denn hier ist im Gegensatz zu anderen Haustierställen eine kühle Temperatur von sechs bis acht Grad R., da diese Temperaturen den Schafen am zuträglichsten sind. Für die Zeit des Lammens und unmittelbar nach der Schur ist allerdings eine höhere Temperatur angebracht; in diesem Falle kann sie bis zu 12 Grad R. betragen.

Obst- und Gartenbau.

Der Gemüsegarten im November.

Die Monatsarbeiten im Gemüsegarten richten sich nach den jeweiligen Orts- und Witterungsverhältnissen. Man mache es sich zum Grundsatz, die Gemüse für den Winterbedarf so lange wie möglich im Freien zu belassen. Vor Mitte des Monats braucht man im allgemeinen nicht einzuernten. Alles spät geerntete, vollreife und abgehärtete Gemüse hält sich am besten. Petersilie, Schwarzwurzeln und Pastinaken, die im Freien bleiben, erhalten einen leichten Winterschutz durch Reisig. Von den Spargelbeeten ist das Kraut abzuschneiden. Wenn es nicht vom Spargetrost befallen war, kann es als Deckmaterial benutzt werden. Die Beete sind noch vor Winter zu lockern und erhalten eine Vorratsdüngung. Als solche verwendet der Kleingärtner gern einen Volldünger, der die wichtigsten Nährstoffe (Stickstoff, Phosphorsäure und Kali) im richtigen Verhältnis enthält.

Ordnung muß auch im Winter im Garten sein. Reinlichkeit bedeutet Pflanzenschutz! Die Beete sind daher von allen Rückständen zu säubern, alles Unkraut ist zu beseitigen und zu kompostieren. Die Bohnenstangen, Pfähle aller Art, die Frühbeetfenster usw. sind in Verwahrung zu nehmen, alle Geräte, die nicht mehr gebraucht werden, sind zu putzen, gegen Rost zu schützen und ordnungsgemäß zu lagern. Sämereien werden gegen Mäusefraß an Drahthaken aufgehängt.

Im Vordergrunde steht die Bodenpflege.

In vielen Fällen stößt die Beschaffung von Kompost und Stalldünger auf Schwierigkeiten. Zu einer erfolgreichen Gartenbewirtschaftung ist aber bekanntlich der Humus von ausschlaggebender Bedeutung. Er ist nicht etwa dort zu entbehren, wo mit künstlichen Düngemitteln gedüngt wird. Im Gegenteil. Humus ist der Lebensträger der Bodenbakterien, die zur Umsetzung der Nährstoffe und zur Schaffung der Bodengare unentbehrlich sind. Die beste Bodenbeschaffenheit ist der Krümelzustand. Er wird durch Bodenbearbeitung und durch Humusgehalt erreicht. Durch Verbindung von Torf und Kunstdünger ist es gelungen, einen Ersatzstoff für Stalldünger zu schaffen.

Im Herbst wird das Gartenland tiefer als sonst gegraben. Alle Düngemittel werden jedoch flach in den Boden gebracht. Denn ohne Luftzutritt können organische Stoffe nicht verwesen. Düngesalze wiederum werden in tiefere Schichten gespült, wo sie flachwurzelnden Gemüsen nichts nützen. Gegrabenes Land bleibt in rauher Scholle liegen, damit es dem Einfluß des Frostes möglichst ausgesetzt ist. Gartenbauinspektor K.

Vom Winterschutz der Rosen.

In einem günstigen Herbste blühen die Rosen bis zum Eintritt des Frostes, ja auch nach diesem noch, aber die Erfahrungen des letzten Winters lehren, hierauf keine Rücksicht zu nehmen. Wichtig ist es, die Saftströmung möglichst zum Stillstand zu bringen, denn vollsaftige Triebe leiden einmal besonders unter der Einwirkung des Frostes und sind außerdem unter der Erddeckung am ersten durch Fäulnis gefährdet. Um die Saftströmung zum Stocken zu bringen, schneidet man die Blätter mit einer scharfen Rosenschere ab. Ebenso kürzt man die jungen Zweige.

Nach diesen Vorbereitungen biegt man die Stämme zur Erde und befestigt sie in dieser Lage; dann kann man, sobald starke Fröste drohen, die Erddeckung aufbringen. Ehe das geschieht, säubere man den Boden von allen Pflanzenresten, damit möglichst reine Erde als Deckung verwendet wird. Niedrige Rosen behandle man ähnlich und behäufle sie dann, indem man die Erde von allen Seiten zu einem kegelförmigen Haufen an die Pflanze heranzieht. Die Spitzen der Zweige dürfen über die Erddecke hinausragen. Ihr Erfrieren schadet den unter der

Erde liegenden Pflanzenteilen in keiner Weise. — Bedeckt man bei Hochstämmen nur die Krone, was wohl meistens geschieht, so umwickle man den bogenförmig vorstehenden Stamm mit Stroh. Wenn auch im allgemeinen die wilde Unterlage winterhart ist, so ist es doch schon vorgekommen, daß in harten Wintern, sobald kein Schnee den Stamm bedeckt, die Krone unter der Erddeckung wohl erhalten, der Stamm aber erfroren war. — Erddeckung ist und bleibt der beste Winterschutz für Rosen. Schr.

Für Haus und Herd.

Die gute preiswerte Küche!

(Originalrezepte, Nachdruck verboten!)

Eine Roh-Gemüseplatte:

Gutes rohes Sauerkraut wird mit kaltem Wasser überspült und ausgepreßt, es wird eine Zwiebel und ein Apfel dazu gerieben, sowie das Mark zweier Tomaten, sodann mit etwas Sahne, ein wenig Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Danach reibt man einige gut gewaschene, geschälte rote Rüben auf der Reibe fein, schmeckt sie ebenfalls mit etwas Sahne und Zitronensaft ab und ordnet jetzt beide Salatarten gefällig auf einer Schüssel, die man ringsherum mit fein geriebenem und schwach gesalzenem Rettich garniert. Der Salat läßt sich auch sehr hübsch in ausgehöhlte halbe Zitronen und Tomaten füllen. Nach der Roh-Gemüseplatte ein Eintopfgericht: 3 bis 4 Pfund kalte gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, ebenso 5 bis 6 Zwiebeln, die man in etwas Butter oder Fett dünstet, sodann schneidet man ½ Pfund Schinken in feine Streifen, füllt alles schichtweise in eine gut gefettete Backform Die obere Schicht müssen Kartoffeln sein, löst in einer Tasse Wasser einen Maggiwürfel und übergießt mit dem Wasser und ein Achtel Liter saurer Sahne die Masse, legt noch ein paar Butterflöckchen obenauf, und läßt die Form bei guter Hitze 1 bis 1¼ Stunden backen, zum Schluß streut man etwas gehackte Petersilie über die goldbraun gebackene Speise.

*

Hammelfilet, besonders gut zu Spinat oder Mohrrüben.

Ein Hammelfilet wird in Scheiben geschnitten, entsehnt und vorsichtig flach geklopft, gesalzen und wenig gepfeffert, dann mit einer geriebenen Zwiebel und etwas Tomatenmark bestrichen, mit Paniermehl und geriebenem Käse dick bestreut und fest angedrückt und in heißer gebräunter Butter schnell gebraten. Die Soße wird mit etwas saurer Sahne abgeschmeckt.

Gefüllter Eierkuchen:

Man kocht ½ Pfund Kalbfleisch oder Geflügelreste weich, nimmt das Fleisch aus der Brühe und gibt die Brühe durch ein Sieb und läßt ¼ Pfund Reis darin ausquellen, schneidet das Fleisch sehr fein, mischt es mit dem Reis, bräunt einen Eßlöffel Butter mit einem Eßlöffel Mehl, tut einen Eßlöffel Tomatenmark und eine Tasse Milch dazu, läßt die Soße aufkochen und rührt unter das Fleisch und den Reis, dann bereitet man einen Eierkuchenteig aus ½ Pfund Mehl, 5 Pfund Eiern, ½ Liter Milch etwas Salz, backt den Eierkuchen dünn und goldbraun und füllt die Fleischmasse darauf und rollt ihn zusammen. Man reicht Salat dazu, besonders gesund und schmackhaft ist auch Kohlsalat dazu. Weiß- oder Rotkohl wird fein gehobelt, mit heißem Wasser überbrüht und in einem Sieb ablaufen lassen, dann mit Zitrone, wenig Zucker, etwas Salz und Olivenöl abgeschmeckt.

Frisch geschlachtetes Fleisch

wird bei der Zubereitung saftiger und mürber, wenn man beim Kochen oder Braten etwas Zucker hinzusetzt. Auch die Beigabe von etwas Branntwein wirkt im gleichen Sinne.

*

Hartes Gebäck,

wie Keks und Zwieback, bewahrt man vorteilhaft in einer geschlossenen Blechdose auf. Niemals lege man dieses mit Backwerk zusammen, bei dessen Zubereitung **Hefe** benutzt ist, da es dann sicher nach kurzer Zeit weich wird.

*

Kartoffeln kochen ungleich.

Große, besonders mehlige Speisekartoffeln kochen manchmal außen schon entzwei, ehe das Innere gar ist. Man entgeht diesem Übelstand, wenn man die Knollen vorher mit einer Spicknadel durchsticht.

*

Das Schuppen der Fische

geht bedeutend leichter, wenn man den Fisch einen Augenblick in heißes Wasser taucht. Nach dem Schuppen legt man ihn dann in kaltes Wasser.

*

Um gen häßliechn Geruch von überkochender Milch

zu entfernen, bestreue man die Stellen sofort mit Salz.

*

Gefrorene Eier

legt man zum Auftauen in kaltes Wasser, in welchem man eine Handvoll Salz aufgelöst hat.

*

Das Wasser in der Wärmeflasche

hält sich länger warm, wenn man dem Wasser etwas **Salz**, oder besser noch etwas **Soda**, aufgelöst in starkem Weinessig, hinzusetzt.

*

Das Aufbewahren der Kohlrüben.

Die Kohlrüben finden nicht in jedem Haushalt die verdiente Wertschätzung. Sie bilden dabei eine wertvolle Bereicherung der winterlichen Tafel und sind bei richtiger Zubereitung durchaus von gutem Geschmack. Den Landmann und Schrebergärtner bewegt vor allem die Frage, wie die Kohlrüben aufbewahrt werden. Hier liegen weiter keine Schwierigkeiten vor. Die Rüben können in Kellern und Gruben und auch im Garten nur durch einfaches Eingraben überwintert werden. Im letzteren Falle wird noch eine Lage Stroh oder Laub auf die eingegrabenen Rüben gebracht. Schwieriger ist es schon, den Kohlrüben den guten Geschmack zu erhalten. Ist beispielsweise der Keller sehr trocken, so wird das Fleisch der Rüben trocken und holzig, ist er zu feucht, so geht jede schadhafte Stelle der Rübe in Fäulnis über, und ist er dazu noch zu warm, so neigen die Rüben dazu, auszutreiben und nehmen außerdem einen widerlichen Geschmack an. In Gruben, namentlich wenn Wasser in dieselben eindringen kann, werden sie wässerig und verfaulen. Am besten ist es noch immer, wenn man sie in einem guten Keller aufbewahrt. Im Frühjahr, wenn es den Rüben auch hier zu warm wird, packt man sie in einen Teig toniger Erde oder lehmiger Erde, und zwar wird jede Rübe mit einem solchen Breimantel umgeben und bringt sie an die Luft zum Abtrocknen. Alsdann werden die Rüben in einem trockenen und kühlen Schuppen untergebracht. So konservierte Rüben behalten nicht nur bis in das späte Frühjahr hinein ihre Dauerhaftigkeit, sondern auch ihren guten Geschmack.

*

Rinderblut als Fischfutter.

Wenn sich bei kalter Witterung die Insektenwelt und die Kleintierwelt des Wassers nur wenig vermehrt, tritt in den Fischteichen mit Karpfenbrut schnell Futtermangel ein. Es muß gefüttert werden, wenn nicht Verluste eintreten sollen. Sehr gut eignet sich hierzu ein gutes Fischmehl, aber auch Rinderblut, das man sich aus Schlachthäusern beschafft, leistet gute Dienste.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.